

# Holländer-Kirsch-Torte

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Kirsch-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
350 g abgetropfte, entsteinte  
Kompottsauerkirschen  
¼ l Kompottsft  
3 EL Kirschwasser

### Blätterteig:

2 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

### Obers-Füllung:

600 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix

### Zum Aprikotieren und Glasieren:

ca. 3 EL passierte Ribiselmarmelade  
1 EL Wasser  
50 g gesiebter Staubzucker  
1 KL heißes Wasser

### Zum Verzieren:

12 Amarenakirschen

## 1 Kirsch-Füllung:

Puddingpulver mit Zucker vermischen und mit ca. 3 EL des Kompottsftes verrühren. Übrigen Kompottsft mit Kirschwasser zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren dazugeben und kurz aufkochen lassen. Die Kirschen unterheben, 1-mal gut aufkochen und die Füllung erkalten lassen.

## 2 Blätterteig:

Die Blätterteige an den Längsseiten leicht überlappend zu einem Viereck nebeneinander legen und auf Backpapier etwas größer ausrollen. Mit Hilfe eines Tortenringes zwei Scheiben (28 cm Ø) ausstechen. Einen Blätterteigboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einer Gabel gut stufen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 22 Minuten**

**3 Backvorgang wiederholen:**

Den Backvorgang mit dem zweiten Blätterteigboden wiederholen. Einen erkalteten Blätterteigboden mit dem Tortenring umstellen. Die Kirsch-Füllung darauf verteilen; dabei einen 2 cm Rand frei lassen.

**4 Obers-Füllung:**

Schlagobers mit Vanillin Zucker und Gelatine fix steif schlagen. 3 EL der Füllung in einem Spritzbeutel zur Seite geben. Übrige Füllung auf die Kirschen geben und glatt streichen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

**5 Zum Aprikotieren:**

Marmelade mit Wasser aufkochen und etwas köcheln lassen. Den zweiten Blätterteigboden damit bestreichen und anziehen lassen.

**6 Zum Glasieren:**

Staubzucker mit Wasser verrühren, mit einem Backpinsel dünn auf der Marmelade verteilen und fest werden lassen.

**7 Zum Verzieren:**

Den glasierten Tortenboden mit einem scharfen Messer in ca. 12 Stücke schneiden und auf die Obers-Füllung geben. Die Torte mit der zur Seite gegebenen Obers-Füllung verzieren und mit Amarenakirschen dekorieren.

**Tipps von Dr. Oetker Konditormeister**

- Die Torte ist abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar.
- Für das Sauerkirsch-Kompott 1 kg entsteinte Kirschen auf Einkochgläser aufteilen. In jedes Glas je 1 Messerspitze Zimt, Natron und Einsiedehilfe streuen. 1/2 l Wasser mit 100 g Zucker aufkochen und randvoll über die Kirschen gießen. Die Gläser verschließen, etwas schütteln, in ein 2 cm hoch mit heißem Wasser gefülltes Backblech stellen und in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei 100 Grad Ober-/Unterhitze ca. 60 Min. einwecken (sterilisieren) lassen.